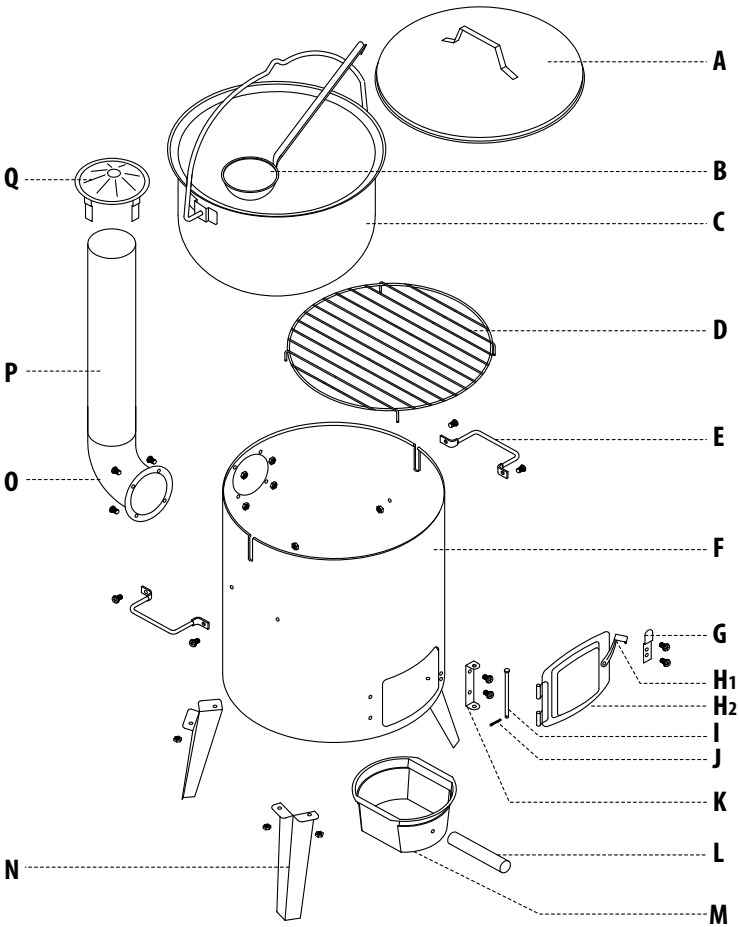
tepro

Bedienungsanleitung
Eintopfofen „WAVERLY“

Version 2014/
Art. Nr. 1082

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 1 25/8/14 11:48 AM

M5x12	**M5x10**	**M4x8**	**M5x8**	**M5**	**M4**	**Ø6**
4x	**10x**	**5x**	**1x**	**14x**	**5x**	**4x**



Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen **4**

Lieferumfang **4**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **5**

Zu Ihrer Sicherheit ..... **5 - 7**

Signalsymbole 5

Allgemeine Sicherheitshinweise 5

Sicherheitshinweise ..... 5 - 7

Montage ..... **7 - 8**

Vorbereitung 7

Benötigtes Werkzeug 8

Eintopfofen zusammenbauen ..... 8 - 9

Eintopfofen aufstellen **9**

Vor dem Kochen **9**

Bedienung ..... **9 - 10**

Wartung und Reinigung ..... **10 - 11**

Entsorgung **11**

Technische Daten **12**

Garantie **12**

Service **13**

Inverkehrbringer **13**

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.
Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

Nr.	Beschreibung	Anzahl
A	Deckel	1
B	Kelle	1
C	Kochtopf	1
D	Holzkohlerost	1
E	Kesselgriff	2
F	Heizkessel	1
G	Schließblech	1
H1	Schließhebel	1
H2	Kesseltür	1
I	Scharnierbolzen	1
J	Splint	1
K	Scharnier	1
L	Griff	1
M	Aschekasten	1
N	Standfuß	3
O	Verbindungsrohr	1
P	Kaminabzugsrohr	1
Q	Kaminabzugsdeckel	1

Beschreibung	Anzahl
Schraube M5 x 12	4
Schraube M5 x 10	10
Schraube M5 x 8	1
Schraube M4 x 8	5
Mutter M5	14
Mutter M4	5
Unterlegscheibe Ø 6	4

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 4 25/8/14 11:48 AM

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Eintopfofen dient zum Erhitzen und Garen von Speisen.

Der Eintopfofen ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten

- **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!**
- **Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!

Die glühende Holzkohle und Teile des Eintopfofens werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Eintopfofen auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Eintopfofen so aufstellen, dass sie mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Eintopfofen während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Eintopfofen mit max. 1,2 kg Holzkohle befüllen.

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 5 25/8/14 11:48 AM

– Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Eintopfofen regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
– Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

– Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
– Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Eintopfofen an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
– Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Eintopfofen, die sich darin befindliche Kohle und die Lebensmittel werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
– Zum Kochen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
– Nur langstielige Werkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
– Eintopfofen vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!

Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

– Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
– Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gefahr Vergiftungsgefahr!

Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

– Eintopfofen ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 6 25/8/14 11:48 AM

– Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
– Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr

An dem Eintopfofen und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

– Mit den Einzelteilen des Eintopfofens vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
– Den Eintopfofen nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
– Während des Kochens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
– Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Eintopfofens beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Eintopfofens führen.

– Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von ein bis zwei Quadratmetern.
3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
4. Achten Sie auf scharfe Kanten an den Blechen und tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe.

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 7 25/8/14 11:48 AM

Benötigtes Werkzeug

1 x Kreuzschlitzschraubendreher

1 x verstellbarer Maulschlüssel

Alternativ können Sie statt des Schlüssels auch eine Zange zum Festhalten der Muttern verwenden.

Eintopfofen zusammenbauen

1. **Eintopfofen auspacken**
   Den Eintopfofen auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Eintopfofens den Vorschriften entsprechend entsorgen. Beim Zusammenbau die Abbildung des Eintopfofens beachten.

2. **Hinweise zu Schrauben und Muttern**
   Die Schraubenköpfe müssen immer nach außen zeigen, um Verletzungen zu vermeiden. Ziehen Sie die Schrauben und Muttern während der Montage noch nicht fest an, um eine Verspannung der Metallkomponenten zu vermeiden. Ziehen Sie die Schrauben und Muttern erst nach der vollständigen Montage fest.

3. **Standfüße montieren**
   Stellen Sie den Heizkessel (F) auf dem Kopf. Schrauben Sie die Standfüße (N) mit den Schrauben M5 x 10 und Muttern M5 am Heizkessel fest. Drehen Sie den Heizkessel und stellen Sie ihn auf die Standfüße.

4. **Kesselgriffe montieren**
   Befestigen Sie die Kesselgriffe (E) am Heizkessel (F) mit den Schrauben M4 x 8 und Muttern M4.

5. **Scharnier für Kesseltür befestigen**
   Befestigen Sie das Scharnier (K) am Heizkessel (F) mit den Schrauben M4 x 8 und Muttern M4.

6. **Schließhebel an der Kesseltür befestigen**
   Befestigen Sie den Schließhebel (H1) an der Kesseltür (H2) mit der Schraube M4 x 8 und Mutter M4.

7. **Schließblech am Kessel befestigen**
   Befestigen Sie das Schließblech (G) am Heizkessel (F) mit den Schrauben M4 x 8 und Muttern M4.

8. **Kesseltür ins Scharnier einhängen**
   Setzen Sie die Kesseltür (H2) in das Scharnier (K) und stecken Sie den Scharnierbolzen (I) von oben in das Scharnier. Sichern Sie den Scharnierbolzen indem Sie den Splint (J) unten ins Scharnier stecken.

9. **Verbindungsrohr am Heizkessel befestigen**
   Befestigen Sie das Verbindungsrohr (O) am hinteren Bereich des Heizkessels (F) mit den Schrauben M5 x 10 und Muttern M5.

10. **Kaminabzugsrohr und Kaminabzugsdeckel befestigen**
    Stecken Sie das Kaminabzugsrohr (P) auf das Verbindungsrohr (O). Stecken Sie den Kaminabzugsdeckel (Q) auf das Kaminabzugsrohr.

11. **Aschekasten einsetzen**
    Befestigen Sie den Griff (L) am Aschekasten (M) mit der Schraube M5x8. Schieben Sie den Aschekasten in die Schienen im Boden des Heizkessels.

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 8 25/8/14 11:48 AM

12. **Holzkohlenrost und Kochtopf einsetzen**
    Setzen Sie den Holzkohlerost (D) in den Boden des Heizkessels (F). Hängen Sie den Kochtopf (C) so in den Heizkessel, dass die beiden Enden des Griffbügels in die Aussparungen am Heizkessel fassen. Legen Sie den Deckel (A) auf den Kochtopf.

    Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Eintopfofen aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Eintopfofen beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

- Stellen Sie den Eintopfofen vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.
- Tragen Sie den Eintopfofen an den Kesselgriffen (E).

Vor dem Kochen

- Waschen Sie den Kochtopf und Deckel vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- **Einfeuern**

  Vor dem ersten Kochen muss der Eintopfofen min. 1-2 Stunden bei einer Temperatur von 100° - 200° C eingefeuert werden.

  Dies ist nötig, um das Innere kochbereit zu machen und aussen die hitzebeständige Farbe einzubrennen.

  Achtung: Die Höhe der Temperatur darf 260° C nie übersteigen.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Der Eintopfofen, die Kesselgriffe, die sich darin befindliche Kohle und die Lebensmittel werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann. Zum Kochen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.

– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.

– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.

– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

1. Nehmen Sie den Kochtopf (C) und Deckel (A) ab.

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 9 25/8/14 11:48 AM

2. Legen Sie 1-2 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Holzkohlerosts (D). Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung.

3. Schichten Sie **maximal 1,2 kg** Holzkohle um die Anzündhilfen. Öffnen Sie die Kesseltür (H2). Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem langen Streichholz durch die geöffnete Kesseltür an.

4. Regeln Sie die Luftzufuhr im Heizkessel mit der Kesseltür. Für eine hohe Luftzufuhr öffnen Sie die Kesseltür vollständig. Für eine geringe Luftzufuhr lassen Sie die Kesseltür lediglich einen Spalt geöffnet.

5. Der Heizkessel muss vor dem ersten Gebrauch min. 1-2 Stunden eingefeuert werden.
   Siehe Abschnitt *Vor dem Kochen.*

6. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Holzkohlerost (D). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.

7. Mit der Gulaschkanone können Sie Glühwein, Eintöpfe, asiatische Curry-Gerichte, mexikanische Chili-Gerichte und selbstverständlich Gulasch zubereiten. Als typische Eintöpfe eignen sich Erbsen- und Linsensuppe.

8. Befüllen Sie den Kochtopf mit Zutaten, wie Fleisch, Wasser und Gewürze. Halten Sie den Kochtopf an dessen Griff und hängen Sie ihn am Heizkessel ein. Legen Sie den Deckel auf den Kochtopf. Rühren Sie von Zeit zu Zeit die Speisen im Kochtopf mit der mitgelieferten Kelle (B) um, um zu vermeiden dass sie im Boden des Kochtopfs anbrennen.

9. Prüfen Sie ebenfalls, ob sich noch ausreichend Glut im Heizkessel unterhalb des Kochtopfs befindet. Öffnen Sie hierzu die Kesseltür. Legen Sie bei Bedarf Holzkohle durch die geöffnete Kesseltür nach.

Wartung und Reinigung

Ihr Eintopfofen ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Hinweis: Edelstahl verfärbt sich bei hohen Temperaturen! Das ist kein Mangel, sondern ein Qualitätsmerkmal!

Edelstahl ist entgegen allgemeiner Ansicht nicht hundertprozentig sicher vor Flugrost und Korrosion und ist somit nicht wartungsfrei. Selbst die hochwertigsten Edelstahlqualitäten erfordern eine regelmäßige Reinigung mit frischem Wasser und Einreiben mit Lebensmittelöl, um Oxidation und Korrosion zu vermeiden.

Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr ***Verbrennungsgefahr!***

Lassen Sie den Eintopfofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

– Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr ***Gesundheitsgefahr!***

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 10 25/8/14 11:48 AM

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Kochen ausbrennen.
- Entleeren Sie die kalte Asche. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Ascheauffangschale an. So kann über Jahre hinweg die Ascheauffangschale durch Rostbefall Schaden nehmen.**
- Reinigen Sie den Eintopfofen regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Kochtopf (C) und Deckel (A) ab und reinigen Sie beides gründlich mit Spülwasser. Spülen Sie den Kochtopf und Deckel mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab und setzen Sie sie wieder in den Heizkessel.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Eintopfofen mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Eintopfofens zu gewährleisten.
- **WICHTIG:** Der Eintopfofen sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie den Eintopfofen keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 11 25/8/14 11:48 AM

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1082 Eintopfofen „Waverly“
Gewicht:	ca. 8 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 45 x 35 x 92 cm (B x T x H)
Kochtopfgröße:	Ø ca. 34,5 cm Höhe ca. 20,7 cm
Max. Brennstoff-menge:	max. 1,2 kg

Garantie

Sie haben einen qualitativ hochwertigen Grill gekauft. TEPRO GARTEN GmbH garantiert für ihre Grills im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z.B. Grillroste, Kohleroste oder Brenner, sowie Unebenheiten und Farbunterschiede der Emaillierung, Lackablösung, verursacht durch eingebranntes Fett, leichte Korrosion wie z.B. Flugrost. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Mißbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 12 25/8/14 11:48 AM

Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 13 25/8/14 11:48 AM

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 14 25/8/14 11:48 AM

P140185-TEPRO_1282_Waverly_Eintopfofen_20140825.indd 16 25/8/14 11:48 AM